633
L52

Il Caffè
ESTADOS UNIDOS DO BRAZIL
15 DE NOVEMBRO DE 1889.
Th. Wendt, lit. S. PAULO

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF ILLINOIS.

IL CAFFÈ

BREVI NOTIZIE

PER

EUGENIO LEFÈVRE

IL CAFFÈ

BREVI NOTIZIE

PER

EUGENIO LEFÈVRE

Direttore Generale della Segreteria d'Agricoltura, Commercio e Lavori Pubblici
dello Stato di S. Paulo (Brasile)

(Traduzione di DOMENICO RANGONI)

S. PAULO
TYPOGRAPHIA BRAZIL DE CARLOS GERKE
47 — Rua de S. Bento — 47
1904

Questa Segreteria di Agricoltura, associandosi all'iniziativa della locale Camera italiana di Commercio ed Arti, di suscitare in Italia un'attiva propaganda del Caffè Paulista, offriva ottanta campionari delle varie qualità di caffè dello Stato, i quali — per intermedio della stessa Camera — venivano rimessi alle Camere di Commercio e alle Scuole superiori di Commercio del Regno.

Poichè lo scopo di tale rimessa era quello di far conoscere nei mercati di consumo in Italia la superiorità dei caffè dello Stato di S. Paulo, mi parvè utile completare il tentativo con una pubblicazione contenente dati ed informazioni sull'importanza della produzione paulista, sui vantaggi della generalizzazione dell'uso del caffè, sull'interesse reciproco del Brasile e dell'Italia nello estenderne il consumo, su tutto quanto insomma avesse potuto influire ad aumentarne il commercio diretto fra i due Paesi.

Fu questo che, senza pretensioni, mi sforzai di fare dettando queste **sommarie notizie sul caffè** *che il Governo dello Stato decise di dare alle stampe e di far distribuire in Italia.*

S. Paulo — Gennaio 1904.

Eugenio Lefèvre.

p. 15785

Univ.—Pres. office

Produzione, Commercio e Consumo del caffè nel mondo

Tutta la produzione mondiale del caffè, che, nell'anno 1° Luglio 1901—30 Giugno 1902, si elevò a dodici milioni di quintali, non oltrepassava, nel 1825, un milione di quintali.

Sotto il punto di vista dell'importanza e dell'aumento della produzione le zone caffeifere possono essere distinte in quattro gruppi. Appartiene al primo il Brasile, dove l'aumento della produzione è stato molto rapido; al secondo appartengono il Venezuela, il Messico, l'America Centrale e le Antille, dove l'aumento è stato relativamente lento; al terzo l'Africa e l'Arabia dove la produzione ha avuto varie alternative e negli ultimi tempi è rimasta, si può dire, stazionaria; al quarto i paesi asiatici, eccettuata l'Arabia, nei quali la produzione ebbe da prima un rapido aumento ed ha poi sofferto una decadenza accentuata.

Dal 1820-21 al 1829-30 la media annua dell'intiera produzione mondiale del caffè fu di 990.000 quintali, di cui in media 180.000 eran dati dal Brasile; 330.000 dal Venezuela, dalla Colombia, dall'America Centrale, dal Messico e dalle Antille; 465.000 dall'Asia eccettuata l'Arabia; 15.000 dall'Africa e dall'Arabia.

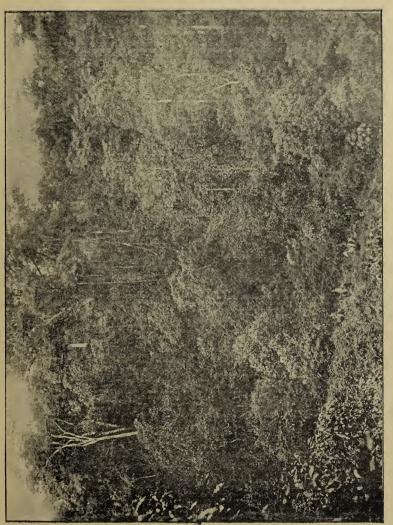
Nel quinquennio dal 1895-96 al 1899-900 la stessa media annua dell'intiera produzione mondiale salì a 7.950.000 quintali, di cui in media 5.214.000 furon dati dal Brasile; 1.995.000 dal Venezuela, dalla Colombia, dall'America Centrale, dal Messico e dalle Antille; 600.000 dall'Asia eccettuata l'Arabia; e 135.000 dall'Africa e dall'Arabia.

Nell'anno poi, dal 1° Luglio 1901 al 30 Giugno 1902, in cui l'intiera produzione mondiale raggiunse i dodici milioni di quintali, 750.000 ne diedero l'Asia (Indie Neerlandesi, India Inglese, Ceylan,

Manilla, Arabia) e l'Africa; 1.500.000 le Antille, il Messico, l'America Centrale, la Colombia, il Venezuela e le Guyane; 9.750.000 il solo Brasile. Però nel quinquennio dal 1880-81 al 1884-85 la produzione dell'Asia era arrivata ad una media annuale di 1.395.000 quintali.

Il quadro che segue dimostrerà meglio quale è stato l'aumento della produzione del caffè nel mondo.

Produzione mondiale del caffè dal 1820 al 1900
descritta a periodi di medie annuali

Periodo	Brasile	Venezuela, Colombia, Messico, Antille, America C.	Asia meno l'Arabia	Africa e Arabia
Dal 1820-21 al 1829-30	990.000 quintali, dei quali:			
	180.000	330.000	465.000	15.000
Dal 1830-31 al 1839-40	1.515.000 quintali, dei quali:			
	450.000	390.000	660.000	15.000
Dal 1840-41 al 1849-50	2.250.000 quintali, dei quali:			
	900.000	480.000	855.000	15.000
Dal 1850-51 al 1854-55	2.835.000 quintali, dei quali:			
	1.350.000	480.000	990.000	15.000
Dal 1855-56 al 1859-60	3.225.000 quintali, dei quali:			
	1.650.000	480.000	1.080.000	15.000
Dal 1860-61 al 1864-65	3.330.000 quintali, dei quali:			
	1.515.000	600.000	1.200.000	15.000

Foresta vergine.

Questa vegetazione esuberante, questi alberi giganteschi, vicino ai quali l'uomo è una quantità impercettibile, sono la miglior prova della feracità delle terre di San Paolo nelle quali si coltiva il caffè.

Periodo	Brasile	Venezuela, Colombia, Messico, Antille, America C.	Asia meno l'Arabia	Africa e Arabia
Dal 1865-66 al 1869-70	3.990.000 quintali, dei quali:			
	1.890.000	720.000	1.350.000	30.000
Dal 1870-71 al 1874-75	4.395.000 quintali, dei quali:			
	2.010.000	990.000	1.350.000	45.000
Dal 1875-76 al 1879-80	4.965.000 quintali, dei quali:			
	2.400.000	1.080.000	1.440.000	45.000
Dal 1880-81 al 1884-85	6.315.900 quintali, dei quali:			
	3.540.000	1.305.000	1.395.000	75.000
Dal 1885-86 al 1889-90	5.448.000 quintali, dei quali:			
	3.051.000	1.440.000	891.000	66.000
Dal 1890-91 al 1894-95	6.273.000 quintali, dei quali:			
	3.690.000	1.827.000	651.000	105.000
Dal 1895-96 al 1899-900	7.950.000 quintali, dei quali:			
	5.214.000	1.995.000	600.000	135.000

Nel quinquennio dal 1820-21 al 1829-30 la media della produzione annua del Brasile rappresentò il 18 % dell'intiera produzione mondiale, mentre la corrispondente media del Venezuela, della Colombia, del Messico, dell'Antille e dell'America Centrale insieme rap-

presentò il 33 %, quella dell'Asia, meno l'Arabia, il 47 % e quella dell'Africa e dell'Arabia appena il 2 %.

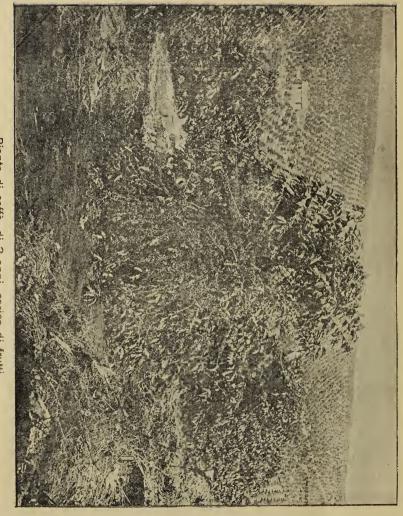
Nel quinquennio dal 1875-76 al 1879-80 la media della produzione annua del Brasile raggiunse il 48 % dell'intiera produzione mondiale; quella del Venezuela, della Colombia, del Messico, dell'Antille e dell'America Centrale insieme non arrivò al 22 %; quella dell'Asia, meno l'Arabia, indietreggiò al 29 %; quella dell'Africa e dell'Arabia neppure raggiunse l'1 %.

Nell'ultimo quinquennio, poi, del quadro sopra riportato la media della produzione annua del Brasile si elevò a più del 65 % dell'intiera produzione del mondo; quella del Venezuela, della Colombia, del Messico, dell'Antille e dell'America Centrale calò al 25 %; quella dell'Asia, meno l'Arabia, si ridusse a poco più dell'8 %; e quella dell'Africa e dell'Arabia non arrivò al 2 %.

Finalmente nell'anno dal 1° Luglio 1901 al 30 Giugno 1902 la produzione del Brasile giunse ad oltrepassare l'81 % dell'intiera produzione mondiale.

Questi dati dimostrano che la cultura del caffè, benchè esista in tutte le parti del mondo, ad eccezione dell'Europa, ha però trovato, sin qui, soltanto in Brasile gli elementi favorevoli per un enorme sviluppo; e ciò nonostante che la cultura stessa sia stata introdotta in questo paese appena nel principio del secolo passato, e che la pianta del caffè sia originaria d'Arabia dove fu scoperta nel 1285.

La importazione del caffè nei principali mercati del mondo fu nel 1902, approssimativamente, di 10.737.600 quintali, di cui 6.671.400 in Europa e 4.066.200 negli Stati Uniti del Nord. Il valore del caffè importato, in detto anno, in quei mercati può essere calcolato, all'arrivo nei porti, in 1.000 milioni di franchi.

Nel quinquennio 1897-1901 l'importazione annuale del caffè nei principali mercati d'Europa e degli Stati Uniti del Nord fu, calcolata in quintali, quale resulta dalla seguente tabella:

Pianta di caffè, di 3 anni, carica di frutti.

Quantunque la pianta del caffè cominci, in generale, a produrre frutti soltanto dopo il 4.° o 5.° anno di vita, si hanno esempi, e non rari, di piante, come questa, che si caricano di frutti dopo il 3.° anno, e ciò per la grande fertilità delle terre pauliste.

Mercati o Paesi	1901	1900	1899	1898	1897
Inghilterra. .	577.000	489.600	634.700	501.100	419.900
Amburgo . .	2.006.500	1.844.200	1.545.200	1.940.500	1.767.900
Anversa . . .	422.300	318.900	372.900	442.600	415.000
Havre	1.363.700	761.600	1.096.600	943.500	1.125.700
Bordeaux . .	66.800	62.400	71.200	78.300	77.100
Marsiglia. . .	288.400	229.900	270.800	253.200	265.100
Trieste	523.400	524.300	422.000	502.500	480.200
Olanda	1.019.000	937.800	978.200	883.500	850.200
Europa	6.267.100	5.168.700	5.391.600	5.545.200	5.401.100
S. U. del Nord	4.610.550	3.241.720	3.784.630	3.425.240	3.422.320
Totale . .	10.877.650	8.410.420	9.176.230	8.970.440	8.823.420

Il principale emporio di commercio del caffè in Europa è Amburgo, cui seguono, in ragione d'importanza, Havre, Rotterdam, Trieste e Anversa. New-York, poi, è il principale mercato d'importazione di caffè degli Stati Uniti del Nord ed anche il primo di tutto il mondo, come lo attestano le vendite enormi che vi si fanno annualmente. I seguenti dati dimostrano quali sono state negli ultimi anni le consegne di caffè realmente eseguite sul mercato di New-York:

Anni dal 1° Luglio al 30 Giugno	Consegne reali Quintali
1896-97	3.053.156
1897-98	4.821.786
1898-99	3.409.581
1899-900	3.621.373
1900-901	3.506.329

I principali porti d'importazione di caffè lo sono anche di esportazione o, meglio, di riesportazione per quantitá assai rilevanti. Perciò nei paesi in cui il caffè è gravato di dazi d'entrata, esistono ai porti dei magazzini, dove il caffè resta depositato e di dove può essere ritirato o per venire riesportato senza pagare i detti dazi o per essere introdotto e consumato nel paese, previo, allora, pagamento dei dazi medesimi.

In Francia la tariffa massima della dogana è di 300 fr.; la mi-

nima di 136 fr. per il caffè di provenienza straniera e di 58 fr. per il caffè delle colonie francesi. Inoltre v'è una sopratassa di magazzinaggio di 10 fr.

In	Italia	il caffè paga di	dogana	da fr. 130	a fr.	150,00 [1]
»	Spagna	»	»	» » 105	a »	140,00
»	Austria-Ungheria		»		»	100,00
»	Portogallo	»	»		»	100,00
»	Russia	»	»		»	95,00
»	Germania	»	»		»	59,00
»	Norvegia	»	»		»	41,00
»	Inghilterra	»	»		»	34,00
»	Danimarca	»	»		»	33,50
»	Svezia	»	»		»	16,70
»	Svizzera	»	»		»	3,50

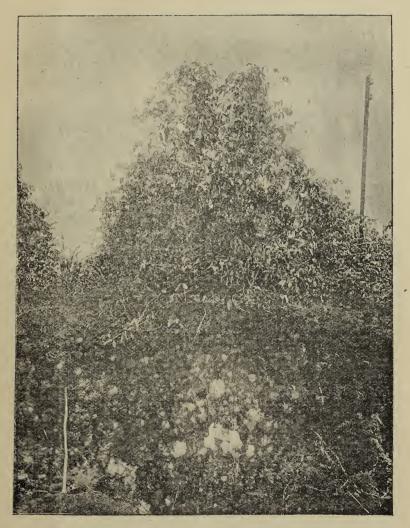
Sono innumerevoli le denominazioni con cui si designano sui mercati le differenti qualità di caffè. Rare volte tali denominazioni rappresentano il rispettivo luogo di produzione, invece quasi sempre non vi hanno nulla che fare.

Le classificazioni commerciali del caffè obbediscono piuttosto a certi caratteri del chicco o grano. Sotto questo rapporto hanno principalmente importanza la forma, la grandezza, il colore, il grado di purezza, il trattamento più o meno completo subito dal prodotto. Anche l'aroma ed il sapore possono influire quanto alla classificazione; ma questi due caratteri, potendo essere valutati soltanto dopo che il caffè è stato torrefatto, sfuggono generalmente all'apprezzamento del compratore, specie nel commercio all'ingrosso.

Caffè di provenienze molto diverse si confondono completamente e se a volte la torrefazione rivela tra di essi qualche differenza, ciò dipende da che non sempre tale operazione è stata eseguita convenientemente, cioè nè fatta in modo eguale nè condotta fino a quel certo punto preciso, al di sopra e al di sotto del quale viene pregiudicato profondamente l'aroma ed il gusto del caffè.

Intrinsecamente, vale a dire quanto agli elementi che entrano nella composizione del grano del caffè e che vi determinano la proporzione delle proprietà alimentari e medicamentali, non esistono dif-

---

[1] La tariffa minima di 130 fr. applicasi ai caffè degli Stati coi quali, come è del Brasile, esiste un trattato o accordo commerciale.

Pianta di caffè colle radici scoperte.

Una delle caratteristiche delle terre da caffè di S. Paulo è ancora, oltre alla loro grande fertilità, l'estrema porosità che facilita alle radici della pianta d'interrarsi e crescere senza imbarazzo fino allo strato più profondo, ciò che assicura la durata della medesima per un numero considerevole di anni.

ferenze notevoli neppure tra i caffè delle più diverse provenienze e queste stesse differenze sono anche le stesse che possono riscontrarsi tra caffè di un'unica provenienza, per esempio, tra caffè provenienti tutti da Java. Questo é stato dimostrato definitivamente dalle analisi recentemente eseguite nell'Istituto Agronomico dello Stato sopra settantasette campioni di caffè, dal più fino al più comune, dei mercati di New-York, Havre, Amburgo, Anversa e Rotterdam e sopra undici campioni di caffè paulista.

Le denominazioni commerciali del caffè sono puramente empiriche. Così il caffè del Brasile, che è quello che figura sui mercati tra le qualità più ordinarie, supplisce attualmente ai $^4/_5$ del consumo del mondo intiero. Eppure sui mercati figurano come del Brasile, sotto i nomi: Rio, Bahia, Santos, soltanto i caffè ordinari di tale provenienza e quelli di ogni altra, che, per difetto di trattamento, resultino prodotto inferiore sia per l'aspetto, sia per l'irregolarità dei grani, sia per l'impurità. Le qualità superiori dei caffè di Rio, Bahia e Santos vengono poste sui mercati con nomi indicanti provenienze affatto diverse.

Sotto questo rapporto è il caso di riportare quanto nel capitolo intitolato: «*Emploi commercial des Cafés du Brésil*» ha scritto E. Raoul a pag. 158 della sua interessante monografia: «*Cultura della pianta del caffè*» (Tomo II, parte 1ª del: «*Manuel Pratique des Cultures Tropicales*») edizione del 1894:

«D'après les statistiques fournies par la douane française très exactes pour cette provenance, les cafés du Brésil entrent dans la consommation française dans la proportion du tiers environ, et, d'après le dire autorisé des principaux négociants et courtiers, le café — Santos — forme les deux tiers environ de notre consommation en cafés brésiliens.

«Néammoins, en dehors des ports de commerce et des villes du nord de la France, le consommateur ne connaît guère de nom les cafés du Brésil et surtout il ignorait náguère et continue encore le plus souvent à ignorer le nom des cafés Santos. [1]

«Les sortes supérieures des cafés du Brésil, en particulier du type Santos, ne sont pas separées des autres cafés par des caractères

[1] L'imperatore Don Pedro II, facendo attenzione ai nomi dei caffè esposti dai commercianti, ebbe molto spesso a fare osservazione simile e fu il Console dell'Impero Brasiliano all'Havre che gli diede la spiegazione di tale anomalia. *(Nota dell'Autore)*

exterieures nettement tranchés; ils se rapprochent beaucoup, au contraire, dans certaines séries, de provenances très éloignées du Brésil. En outre, étant donnée l'enorme production de la province de Saint-Paul et aussi la sélection pratiquée sous la direction du Club da Lavoura par les cultivateurs, en vue de propager telle varieté qui se rapproche, comme forme, du type d'une provenance étrangère recherchée [1], on comprend que l'on puisse trouver, et l'on trouve en effet, dans les provenances de Santos, des séries entières equivalentes exterieurement à un type étranger.» [2]

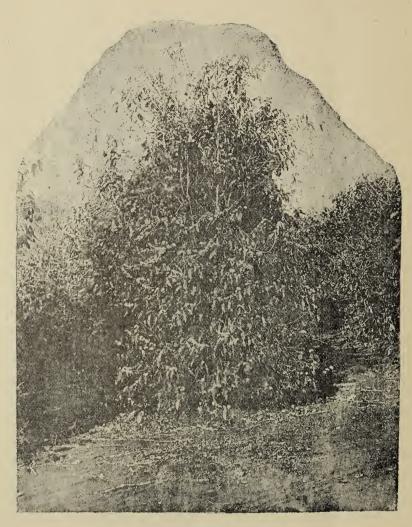
Il consumo del caffè nei diversi paesi d'importazione dell'Europa e negli Stati Uniti del Nord è stato dal 1896 al 1900, secondo una statistica compilata dai sigg. G. Duuring e Zoon di Rotterdam, come segue, in quintali:

PAESI	1900	1899	1898	1897	1896
Germania	1.608.200	1.561.400	1.532.700	1.363.900	1.299.000
Francia	816.300	813.900	791.700	773.100	751.500
Austria-Ungheria . . .	429.900	418.300	435.700	410.400	399.000
Inghilterra	141.900	134.300	125.400	124.200	124.000
Belgio	263.300	327.800	308.000	290.000	242.900
Svizzera	91.000	101.000	112.200	101.500	95.100
Stati Uniti del Nord . .	3.269.900	3.689.400	3.425.200	3.181.700	2.678.800

[1] La formula: «Martinica-Bourbon-Moka» serve a designare una triplice miscela, che è più generalmente domandata e venduta, ma assai raramente consumata. Il caffé Martinica in realtà non esiste più e gli altri due, sotto il punto di vista commerciale, esistono appena. *(Nota dell'Autore)*

[2] «Secondo le statistiche compilate per questa provenienza in modo molto esatto dalla Dogana francese, il caffé del Brasile entra nella proporzione di circa un terzo nel consumo della Francia; e, secondo l'opinione molto attendibile dei principali negozianti e mediatori, il caffè Santos rappresenta i due terzi di tal consumo di caffé brasiliano.

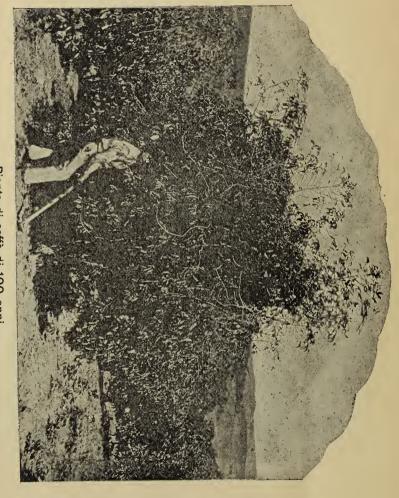
«Eppure, eccezione fatta per i porti di commercio e per le città del Nord della Francia, il consumatore non conosce neanche di nome il caffè brasiliano e specie il nome di caffè Santos ha ignorato fino a poco tempo fa e continua ancora generalmente ad ignorare.

«Le qualità superiori del caffè brasiliano in genere, e del tipo Santos in particolare, non si distinguono dagli altri caffè per caratteri esterni nettamente marcati; certe qualità anzi si avvicinano molto ad altre di provenienze molto lontane dal Brasile. Inoltre, data l'enorme produzione della Provincia di S. Paulo ed anche la selezione praticata da quei lavoratori, sotto la direzione del Club da Lavoura, col fine di diffondere una qualità, che più si avvicina, per caratteri esterni, ad un tipo ricercato di provenienza straniera, si capisce come si possa trovare e si trovi in effetto tra i caffè provenienti da Santos delle qualità esteriormente simili ad un tipo straniero.»

Pianta di caffè in fiore.

Questo esemplare mostra la copiosa fioritura del caffè in S. Paulo. La pianta di caffè fiorisce generalmente da Settembre a Novembre. Durante questo periodo si danno due o tre fioriture, di modo che alla prima, che avviene avanti ancora che l'albero si rivesta di foglie, ne segue, con certo intervallo, una seconda ed una terza che caricano la pianta di frutti abbondanti.

Il consumo annuale nei vari paesi, in proporzione della rispettiva popolazione, è attualmente il seguente:

In Olanda	di Kg.	7,500	per abitante;	
» Svezia e Norvegia . . .	» »	5,000	»	»
» Belgio	» »	5,000	»	»
Negli Stati Uniti del Nord .	» »	5,000	»	»
In Danimarca	» »	3,750	»	»
» Svizzera	» »	3,500	»	»
» Germania	» »	3,000	»	»
» Francia	» »	2,150	»	»
» Austria-Ungheria	» »	1,000	»	»
» Italia	» »	0,500	»	»
» Spagna	» »	0,350	»	»
» Inghilterra	» »	0,300	»	»
» Russia	» »	0,150	»	»

In Inghilterra ed in Russia il thè è stato sempre più preferito e ciò in forza d'un uso ormai inveterato tra quelle popolazioni. In altri paesi il consumo del caffè non si è esteso e generalizzato nella misura che si poteva sperare. Essendo il caffè un prodotto eccessivamente caricato di dazi e di spese, a partire dai paesi di produzione fino ad arrivare nei paesi d'importazione nelle mani del consumatore, ed oltre a ciò, prima di arrivarci, passando d'ordinario per una serie lunghissima d'intermediari, il suo prezzo nella vendita al minuto diviene in molti paesi superiore ai mezzi finanziari delle persone del popolo; e ciò, assieme all'ignoranza delle proprietà che esso ha come bevanda igienica e come poderoso alimento di risparmio, han fatto sì che venisse considerato un genere di lusso.

Pianta di caffè di 100 anni.

Altro esempio vivo delle eccezionali qualità della terra di S. Paulo per la coltura del caffè. Questa pianta, carica di frutti, conta già un secolo di vita!

Il caffè come medicamento e come alimento

In questo capitolo non faremo altro che passare in rassegna ciò che, riguardo al caffè come medicamento e come alimento, hanno scritto vari autori, che si sono già occupati della materia.

Barral e Sagnier, nel loro «*Dictionnaire d'Agriculture*» edizione del 1898 dicono a pag. 15 del Vol. II:

«Le café torrefié fourni une boisson aromatique, désinfectante; c'est un excitant nerveux et un tonique désinfectant. Comme excitant nerveux, il tient le cerveau éveillé; il est utile à toutes les personnes qui travaillent de tête. Il est employé utilement dans les menaces d'apoplexie cérébrale, dans la fièvre typhoïde, dans l'empoisonnement par le tabac, par l'opium, la digitale, la cigiie, contre l'ivresse. Il a une action favorable sur l'estomac et l'intestin en facilitant leur contraction. Employé comme boisson, le café est un diuretique. Il est tonique, nutritif; *l'exemple des ouvriers mineurs de Charleroi le prouve surabondamment. Ils mangent peu, mais ils absorbent deux litres de café par jour.*

«Les ouvriers occupés aux travaux de la moisson souffrent de la chaleur des jours d'été et, depuis longtemps, on s'est préoccupé du moyen de leur procurer des boissons rafraîchissantes et hygiéniques, car on sait que l'usage de l'eau pure est excessivement dangereux quand l'homme est en état de transpiration. *Le café étendu d'eau est certainement la meilleure de ces boissons.*» [1]

---

[1] «Il caffè torrefatto fornisce una bevanda aromatica disinfettante; è un eccitante nervoso ed un tonico disinfettante. Come eccitante nervoso tiene sveglio il cervello; è utile a tutte le persone che lavorano di testa. E' impiegato utilmente nelle minacce d'apoplessia cerebrale, nella febbre tifoide, nell'avvelenamento

Nell'opera di E. Jardin: «*Le caféier et le café*», edizione del 1895, nel capitolo intitolato: *Médecine,* si leggono molti dati ed informazioni interessanti al riguardo.

Alcuni medici per semplice empirismo sogliono attribuire al caffè proprietà antiafrodisiache. Però secondo le affermazioni di vere autorità come Michel, Levy, Fenilleon, Trousseau e Rostan, il caffè non indebolisce l'energia generativa.

Bradley considera il caffè come un eccellente profilattico nelle malattie contagiose e perfino nei casi di peste. Le ricerche fatte da M. Luderitz (*Chronica Industrial,* 1891) sopra le proprietà antisettiche del caffè, dimostrarono che il *bacillus prodigiosus* muore entro sei giorni nella infusione pura di caffè al 5 $^0/_0$ e dentro poche ore nella infusione al 30 $^0/_0$. Il bacillo tipico muore nelle stesse infusioni in due o tre giorni. Il microbo del pus muore in tre giorni nella infusione al 20 $^0/_0$; quello della risipola in un giorno nella infusione al 10 $^0/_0$ e quello del colera dopo sei o sette ore; l'infusione al 30 $^0/_0$ ammazza questo microbo in mezz'ora.

È per questa ragione che in Persia si ha l'uso di somministrare ai colpiti dal colera la maggiore quantità possibile di caffè molto forte. L'infusione di caffè al 10 $^0/_0$ ammazza il bacillo del carbonchio in due o tre ore.

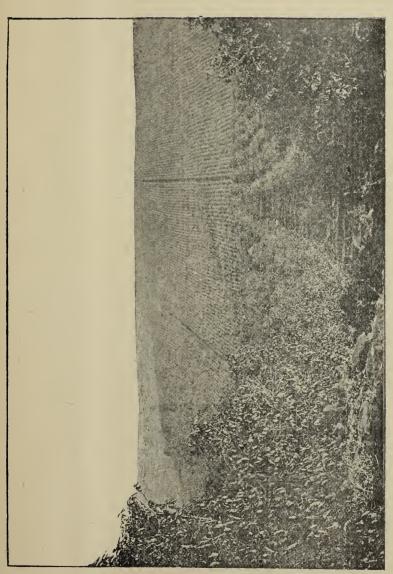
Buchardat raccomanda il caffè senza zucchero come un eccellente coadiuvante nella cura del diabete.

Relativamente alle proprietà della caffeina che è contenuta nel caffè, diamo qui, in riassunto, ciò che dice il *Bulletin Officiel* de l'Académie de Médecine.

La caffeina: 1°) facilita molto il lavoro muscolare permettendo di continuarlo molto tempo senza riposo; 2°) aumentando l'attività del sistema nervoso impedisce le soffocazioni e le palpitazioni consecutive agli sforzi violenti; 3°) permette di fare a meno d'alimento per maggiore o minor tempo.

---

per tabacco, oppio, digitale e cicuta e contro l'ubbriachezza. Ha un'azione favorevole sullo stomaco e sull'intestino, facilitandone le contrazioni. Impiegato come bevanda il caffè riesce diuretico. E' tonico, nutritivo; l'esempio dei minatori di Charleroi lo prova abbastanza. Essi mangiano poco, ma bevono due litri di caffè il giorno.

«Gli operai occupati nei lavori della mietitura soffrono per il calore delle giornate d'estate e da molto tempo si è preoccupati per trovar loro bevande rinfrescanti ed igieniche, giacchè è risaputo che l'uso dell'acqua pura è straordinariamente dannoso quando si è in istato di traspirazione. Il caffè molto allungato è certo la migliore di tali bevande.»

Un mare di piante di caffè.

Questo splendido paesaggio è appena una parte delle piantagioni di caffè *(cafezaes)* di uno dei maggiori possedimenti agricoli *(fazendas)* di S. Paulo. La vista abbraccia uno spazio nel quale si trovano rigorosamente allineate 800.000 piante di caffè.

Il prof. Grindel ritiene il caffè non torrefatto come un buon succedaneo del chinino; egli, facendone esperienze all'Università di Dorpnot in Russia, potè ottenerne vantaggi rilevanti specialmente nel trattamento delle febbri intermittenti. Lo somministrò in polvere, in decotto, in estratto, nel modo che viene usato per l'estratto di chinino. Il caffè in estratto resultò preferibile come tonico.

Tutti sanno quanto è gradevole una tazza di buon caffè. Ma oltre questo godimento materiale il caffè conferisce una buona parte d'alimentazione nell'economia animale. Il caffè è un alimento di risparmio. A questo rispetto M. de Gasparin ha fatto uno studio speciale osservando quanto avviene tra gli operai addetti alle miniere in Belgio. Essi sopportano un lavoro pesante e faticoso quanto mai e si mantengono in forza ed in salute prendendo ogni giorno per bevanda due litri d'una infusione di 100 grammi di caffè e 100 grammi di cicoria. Questa bevanda dà loro modo di ridurre la razione di alimenti che è necessaria ad operai che siano nelle medesime condizioni e che non prendano caffè. È lo stesso caso, già ricordato, dei minatori di Charleroi.

Il Dott. Petit di Château-Thierry, in una memoria pubblicata nel 1862 sopra *il prolungamento della vita umana per mezzo del caffè,* riportando l'esempio che segue, dice che gli operai di cui in esso è questione si alimentano soltanto con zuppa di caffè, che prendono due o tre volte il giorno, con poche patate ed una libbra di carne per settimana.

I contadini di Riesenberg in Boemia, frammezzo ai monti Carpazi, da molto tempo non vivevano d'altro che di patate ed erano perciò ridotti ad un estremo grado di debolezza. I medici del luogo ebbero l'idea di far loro adottare l'uso del caffè ed il resultato della prova fu anche maggiore di quello che se ne sperava, giacchè essi, i contadini del Reisenberg non hanno oggi, per quanto riguarda la salute, nulla da invidiare a quelli di altri paesi.

Il caffè, ha detto M. Vulpian, agisce come eccitante e come ricostituente e, permettendo una maggiore spesa ed un maggiore consumo di sostanze azotate, aumenta evidentemente la capacità al lavoro.

Stanley, navigando il lago Nyanza a bordo del «Lady Alice» ed essendogli state saccheggiate dagli indigeni le provviste dei generi alimentari, potè sostenersi insieme a' suoi compagni per quarantotto ore esclusivamente con caffè macinato.

M. Peuchet, nel suo trattato elementare di botanica applicata,

cita il caso di una donna residente a Lens-le-Bony vicino al Moncenisio, che raggiunse l'età di 116 anni e che aveva l'uso di prendere da 25 a 30 tazze di caffè al giorno.

Il caffè preso in dose moderata, dice il Dott. Richardson, è una bevanda salutare, tonificante e molto igienica.

Il caffè, come si sa, è adottato per legge in diversi paesi come parte di razione per le truppe di terra e di mare.

Poniamo termine a questa rassegna riportando testualmente ciò che a tale rispetto scrive E. Jardin nell'opera citata:

«Les troupes de terre et de marine ont également l'avantage du dejeuner en café sous toutes les latitudes, car, si le café est bon dans les pays chauds, il n'est pas moins utile dans les régions froides, où il favorise l'hematose, c'est-à-dire l'oxigénation du sang et active la circulation. On pourrait citer un grand nombre d'exemples à l'appui de cette assertion. Telle n'est pas, on l'a vu précédemment, l'opinion du Docteur Eloy, mais le temps a marché et l'observation a fait justice d'idées préconçues.

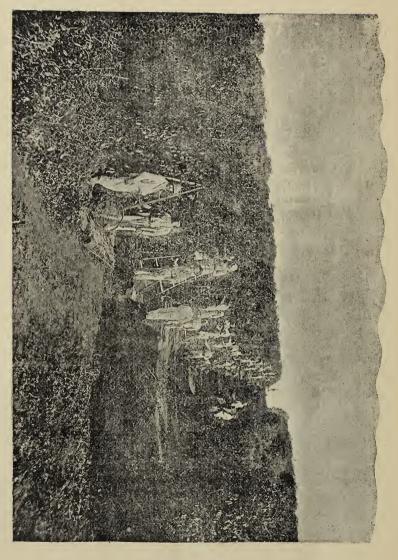
«Pany dans son voyage du Nord soumit son quart de tribord, qui était le plus exposé aux intempéries de l'air, au régime exclusif du café, tandis que le quart du babord n'avait que du rhum. L'essai fut bientôt jugé suffisant. Les hommes du premier avaient conservé une santé vigoureuse, que n'avaient pas ceux du second.

«Pour le voyageur en marche on considère le café, bien étendu d'eau, comme une boisson des plus utiles et des plus salubres. Elle est, dit le Docteur Nicolas, préférable à toute autre, même à la biòre, qui désséche les muqueuses buccales et aggrave la soif.» (1)

---

(1) «Le truppe di terra e di mare hanno ugualmente il vantaggio della colazione a caffè sotto tutte le latitudini, giacchè se il caffè è buono nei paesi caldi non è meno utile nelle regioni fredde, dove favorisce l'ematosi, cioè l'ossigenazione del sangue e attiva la circolazione. Si potrebbe citare un gran numero di casi in appoggio di questa asserzione. Tale non era, si è già detto, l'opinione del Dottor Eloy; ma i tempi camminano e l'osservazione fa giustizia dell'idee preconcette.

«Pany nel suo viaggio al Nord sottopose il suo quarto di tribordo, che era il più esposto alle intemperie atmosferiche, al regime esclusivo del caffè, mentre che il quarto di babordo non aveva che rhum. La prova fu presto giudicata sufficiente. Gli uomini del primo conservarono una salute vigorosa, il che non avvenne per quelli del secondo.

«Per il viaggiante a piedi il caffè assai allungato vien ritenuto una delle più utili e più salubri bevande ed è preferibile, dice il Dott. Nicolas, ad ogni altra, fosse anche la birra, perchè questa ha l'inconveniente di disseccare le muccose della bocca e quindi di aggravare la sete.»

La raccolta.

I lavori del raccolto del caffè si trovano in pieno andamento nel mese di Giugno. I coloni, su piccole scale, staccano dalle piante il frutto che raccolgono in ceste e trasportano ai lavatoi e alle aie *(terreiros)*.

La produzione dello Stato di S. Paulo. — Il caffè Paulista all'Esposizione di Chicago. — Tipi del caffè Paulista. — Esportazione dal porto di Santos.

La produzione del caffè nello Stato di S. Paulo secondo le statistiche dell'esportazione dai porti di Rio e di Santos è stata nel decennio 1892 — 1901 come segue:

ANNI	QUINTALI
1892	2.454.567
1893	1.629.167
1894	1.744.449
1895	2.623.751
1896	2.403.955
1897	3.435.218
1898	3.460.772
1899	3.634.651
1900	3.667.009
1901	6.020.056

In questo ultimo anno la sola produzione paulista ha contribuito per circa il 60 % nell'importazione del caffè sui principali mercati d'Europa e degli Stati Uniti del Nord e bastò ai due terzi del consumo del mondo intiero.

Per dare un'idea dell'importanza che ha raggiunto nello Stato di S. Paulo la cultura della pianta del caffè, diamo qui alcuni dati interessanti al riguardo.

Fino al 1825 la cultura del caffè esisteva soltanto in una limitata zona della allora Provincia di S. Paulo; e fu soltanto dopo quell'anno che venne introdotto nella zona, dove trovò le più favorevoli condizioni al suo straordinario sviluppo.

Lo Stato di S. Paulo, dunque, per quel che si riferisce alla produzione ed al commercio del caffè, può esser considerato diviso in due zone: una, quella antica, dove la cultura del caffè fu introdotta prima, che ha un'area relativamente piccola, terreni incontestabilmente meno fertili e piantagioni oggi più vecchie, non arriva a dare una produzione annua superiore al 9 % della produzione totale dello Stato e, siccome per la propria esportazione si serve del mercato e del porto di Rio, così in commercio i suoi caffè ne prendono il nome.

L'altra zona è quella, dove la cultura del caffè, pure essendovi stata introdotta più tardi, prese però un incremento straordinario, dovuto alla grande feracità dei suoi terreni; la sua produzione attuale è dodici volte quella della zona antica, e le sue piantagioni di caffé, numerosissime, si trovano oggi in piena forza di produzione; il suo caffè si esporta dal mercato di Santos e cosí i rispettivi tipi ne prendono il nome in commercio.

Ma, indipendentemente da ciò, l'area disponibile di terreni adatti alla cultura del caffé nello Stato di S. Paulo è ancora ben lungi dall'essere stata occupata tutta.

Secondo una statistica, fatta negli anni 1900 — 1901 per ordine del Governo, esistevano allora in tutto lo Stato 15.828 *fazendas* (tenute, fattorie) di caffè. V'erano 659.960.000 piante di caffè, delle quali 525.625.000 di più di quattro anni d'età, il che vuol dire in piena forza di produzione; e 134.335.000 minori di quattro anni.

L'area complessiva occupata dalle 15.828 *fazendas* fu calcolata in Ett. 4.217.802 ossia la sesta parte della superficie dell'intiero territorio dello Stato. I terreni occupati nelle *fazendas* dalle piantagioni di caffè furono stimati in Ettari 751.115 ed in Ettari 981.037 i terreni ancora vergini, ma anch'essi compresi nell'area delle *fazendas* e pure atti alla cultura del caffè.

Conseguentemente, senza uscire dalla zona dello Stato, già normalmente popolata e giá provvista di mezzi perfezionati di trasporto, senza aver bisogno d'entrare nell'immenso *sertão* (territori nell'interno del paese allo stato selvaggio), che rappresenta un'area molto

Lavatura e seccamento del caffè.

Dopo raccolto, il caffè è trasportato ai lavatoi ed alle aie, dove è lavato e poscia disteso, perchè secchi, in grandi aree di terreno cementato, che si chiamano *terreiros*.

maggiore di quella già occupata dalle *fazendas*, e che è ricoperta di boschi vergini ed ha terre di prima qualità, potrebbero ancora esser piantate 880.852.727 piante di caffè, oltre le esistenti al tempo della ricordata statistica, e ciò vuol dire che la produzione di caffé dello Stato di S. Paulo potrebbe essere raddoppiata.

La stessa statistica dava l'esistenza di 266.411 coloni, in grandissima maggioranza italiani, con occupazione permanente nella cultura del caffè, che già si estendeva ad una distanza di circa 100 leghe dal porto d'esportazione, esistendo piantagioni a 606 km. dal porto di Santos.

Il grande ribasso subito dai prezzi del caffè negli ultimi anni sui grandi mercati mondiali arrestò lo sviluppo enorme che ne stava prendendo la cultura nello Stato di S. Paulo; ma é maraviglioso come i produttori pur mostrandosi, naturalmente, meno intraprendenti, abbiano resistito alla crise, mentre in tanti altri paesi il ribasso del prezzo ha determinato l'abbandono delle coltivazioni del caffè per l'impossibilitá di ricavarne le spese. La spiegazione del fatto sta in questo che in nessuna altra parte del mondo la pianta del caffè rende tanto quanto in S. Paulo, grazie alla natura speciale dei terreni ed alle favorevoli condizioni climateriche.

Durante l'anno agricolo 1901 — 1902 l'entrate di caffè sul mercato di Santos raggiunsero 6.120.000 quintali. La zona dello Stato di S. Paulo, che manda i suoi caffè in Santos, possedeva in quell'anno circa 580.000.000 piante in piena produzione; la resa media dunque di ciascuna pianta fu di un chilogrammo. Ma vi sono piante che, nonostante giovani, arrivano a rendere fino a 3 kg. l'una. Il minimo di resa di una pianta quando è vecchia è di 500 grm.

Da quanto si è esposto ben si vede che lo Stato di S. Paulo, il quale è già arrivato a rimettere in un anno sul mercato i due terzi della quantità necessaria al consumo del mondo intiero, è in condizioni da potere in poco tempo supplire a detto consumo, restandogli ancora i mezzi di tenersi in grado di corrispondere da se solo e per molti anni ancora all'aumento del consumo medesimo.

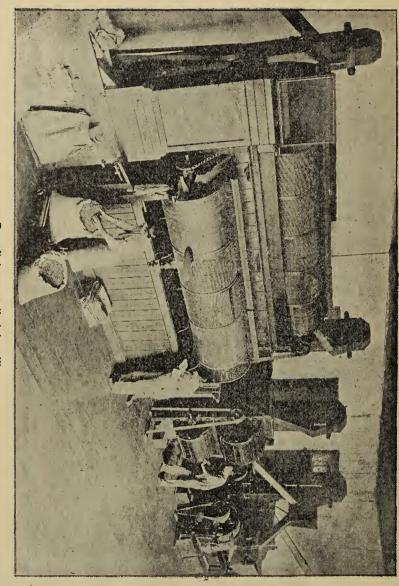
Deve a molti causar meraviglia l'asserzione che la produzione di caffè dello Stato di S. Paulo sia già arrivata a fornire per i due terzi del consumo mondiale, quando i consumatori al minuto, specialmente in Europa, hanno per contrario occasione di rilevare che le marche di caffè che abbondano sono tutte di provenienza d'altri paesi.

LIBRARY
OF
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Ma sta in fatto che la quantità di caffè fornita da questi ultimi neppur raggiunge il terzo della quantità necessaria al consumo del mondo; ed è che come marche di caffè brasiliani, Rio e Santos, vengono solo offerti nella vendita al minuto i caffè inferiori di ogni provenienza, ed invece i caffè brasiliani, e quindi anche i paulisti si vendono quasi tutti sotto i nomi di Porto Rico, Guatemala, Messico, Java, ecc., giacchè la produzione brasiliana, e specie quella di S. Paulo, dove esistono numerose *fazendas*, perfettamente montate, con eccellenti macchinari e con ottime aie, è in grande maggioranza di caffè di prima qualità, extra fini, fini e superiori e per niente da meno dei caffè dell'altre provenienze, quando siano, come lo sono questi, preparati con arte, prima di esser posti in vendita.

Tutto questo rimase luminosamente dimostrato in occasione dell'Esposizione Colombiana di Chicago del 1893. Ecco quanto ha scritto a questo riguardo lo «Shepp's World's Fair» l'illustrazione ufficiale autorizzata dalla direzione generale dell'Esposizione:

«Dopo la Germania la Repubblica del Brasile è stato il paese che ha fatto maggiore sfoggio col suo grazioso padiglione, vero gioiello di architettura, circondato di giardini elegantemente coltivati, eretto a specchio di un lago artificiale; tutto un assieme di magnificenze e di splendori concepito con agile spirito d'arte. Il piano inferiore è occupato dalla più ricca, completa e variata esposizione che siasi mai vista in fatto di caffè. Salendo lo scalone di onore l'attenzione è subito attratta dal fulgore dei colori verde e giallo della bandiera brasiliana, nel cui globo azzurro centrale le ventuna stelle d'argento stanno a rappresentare i venti Stati e la Capitale della grande Repubblica. Il piano superiore è d'una bellezza e d'una bizarria superiore ad ogni lode; nel centro vi si ergono in circolo graziose colonne corintie sostenenti la grandiosa cupola dell'edificio. Alle pareti dei saloni pendono grandi quadri e bellissime pitture ad olio, che dimostrano il notevole merito degli artisti brasiliani.

Al lato del palazzo, verso ponente, sorge in mezzo ad uno splendido boschetto un piccolo padiglione capricciosamente ornato, un vero Caffé-giardino (Coffee-Garden) dove con cordialità e cortesia è servita a tutto il pubblico, senza eccezione, una tazza del più delizioso ed aromatico caffè brasiliano. Supera a volte le seimila tazze il giorno questa graziosa offerta, ed è forse questo il luogo di maggiore attrattiva ed il più frequentato di tutto il Park.

"Benefiziamento" del caffè.

Lavato e seccato il caffè passa alle macchine che devono prepararlo per il commercio.

Nel fondo sta lo «sbucciatore o mondatore» *(descascador)*, viene poscia il «ventilatore» *(ventilador)* e nel primo piano il «separatore» *(separador)*. Il mondatore estrae la buccia dal frutto; il ventilatore lo pulisce dalle materie e dai resti della buccia, ancora aderenti; il separatore divide i grani a seconda della loro forma e grossezza.

Tutto è fatto meccanicamente, compreso il passaggio del caffé da uno all'altro apparecchio fino a uscir fuori dalla macchina pronto per essere insaccato.

Abbiamo sentito tutti i caffè prodotti nel mondo; è aromatico il caffè d'Egitto e quello di Turchia; ha un buon gusto il caffè del Guatemala, quello del Venezuela e quello di Costa Rica; ha molta rinomanza il caffè Moka ed il Java; ma tutti questi sono inferiori al caffè brasiliano, perchè nessuno ha nè la deliziosa fragranza nè il gusto squisito che sono peculiari esclusivamente al caffè brasiliano.»

Le diverse qualità di caffè prodotte in S. Paulo, mediante il «*beneficiamento*», cioé coll'essere i grani, dopo seccati, trattati in macchine speciali (*descascadores, ventiladores, separadores ecc.*) danno i seguenti tipi: *chato* (piatto), *chato grande* (piatto grande), *chato miudo* e *chato miudinho* o *chatinho* (piatto piccolo e minuto), *moka, moka grande, moka miudo* e *mokinha.*

Sono dunque due i tipi ben distinti, lo *chato* ed il *moka* e tutte le altre denominazioni, già indicate, non rappresentano che una classificazione della grandezza dei grani del tipo *chato* e del tipo *moka.*

Il caffè *chato,* la cui quantitá predomina in tutte le raccolte proviene dal frutto della pianta, normalmente e completamente sviluppato; in ognuno di detti frutti si trovano due grani eguali di forma e di grandezza combacianti dalla parte piatta, che è quella che dà il nome al tipo. Il *moka* invece è il prodotto dei frutti formatosi in punta ai rami della pianta e contenenti un solo grano arrotondato, cioè il prodotto rachitico dello stesso ramo che dà il frutto donde si leva lo *chato.* Il *moka* è conosciuto su molti mercati col nome di *Caracolì* e, specialmente in Italia coi nomi *Caracas* (rolé) o *Moka* (rolé).

Però i tipi commerciali seguono un'altra classificazione e sulla piazza di Santos sono distinti in: *Fino, Superiore, Buono, Regolare, Ordinario* e *Scarto.* È di questi tipi che la Segreteria d'Agricoltura ha rimesso i campioni alle Camere di Commercio d'Italia. Appartengono alla classe dei fini: il moka e lo chato speciali di Araras, di Arêas e di Parahybuna, lo chato speciale di Cruzeiro e lo chato fino Santos; alle classi inferiori appartengono i tipi: Santos chato superiore, chato buono, chato regolare e chato ordinario.

Il grosso della produzione è rappresentato dai tipi: *superiore, buono, regolare, ordinario*; ed il primo rappresenta il tipo medio generale dei caffè più perfetti, ottenuto coi più comuni processi di raccolta, seccatura e trattamento. Perciò stesso tale tipo abbonda in ogni

raccolta, e serve sul mercato di base per stabilire il prezzo di tutti gli altri tipi superiori ed inferiori.

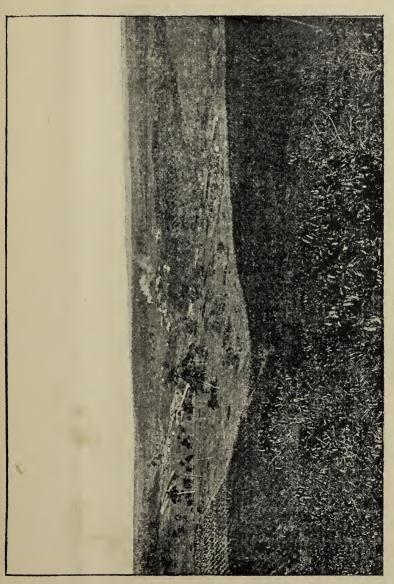
I tipi detti: *Fini*, e quotati sempre più del *Superiore*, sono il prodotto di alcune *fazendas*, dove dalla raccolta al trattamento il caffè è sottoposto a operazioni accuratissime in modo che, per la uguaglianza del colore, della forma e della grandezza e per migliore aroma, possa distinguersi dal caffè che ha subito un trattamento meno perfetto. Di tale specie sono i campioni che la Segreteria d'Agricoltura rimise alle Camere di Commercio d'Italia coi nomi: *Moka* e *Chato especiaes* di *Araras*, di *Arêas* e di *Parahybuna; Chato especial de Cruzeiro; Santos* (Moka fino); e *Santos* (Chato fino).

Il prezzo dei caffè *finos* sul mercato di Santos varia naturalmente secondo la proporzione tra la domanda che se ne ha e la loro quantità disponibile; ma, per regola generale sono venduti dal 10 al 25 % più del *superior* o della *base*. Essendo dunque il caffé *superior* quotato a 4$000 per ogni 10 kg o, al cambio del franco a 800 reis, a 5 fr. per ogni 10 kg., i caffè *finos* potranno esser comprati da fr. 5.50 a fr. 6.25 per ogni 10 kg.

Diamo qui i prezzi di costo (al cambio di 800 reis per franco) di alcuni dei caffè *finos* rimessi dalla Segreteria d'Agricoltura alle Camere di Commercio d'Italia.

Moka especial di Araras	per	10	kg.	Fr. 7,00
Chato » »	»	»	»	» 7,00
Moka especial di Parahybuna . .	»	»	»	» 8,00
Chato » » . .	»	»	»	» 7,00
» » Cruzeiro . . .	»	»	»	» 6,00

I tipi di caffè inferiori al *superior*, cioè il *Bom*, il *Regular*, l'*Ordinario* e l'*Escolha* si distinguono per la minore o maggior quantità di grani neri, disuguali o rotti e dei corpi estranei che vi sono mescolati, quali pietruzze, paglie, legnetti, ecc. Sono resti di raccolta, ripulitura di capannoni, detriti del trattamento meccanico, o anche prodotto deteriorato da intemperie o di *fazendas*, che non hanno installazioni sufficienti per un trattamento migliore del caffè.

Questi tipi rappresentano nel complesso di ogni raccolta annuale una quantità relativamente piccola non superando il 20 %, salvo i casi, però rari, di straordinaria contrarietà di stagione che può ritar-

Una "Fazenda".

Questo disegno dà l'idea generale di una «fazenda». Nel primo piano le piantagioni di caffè, più in su le case dei coloni allineate, e nel fondo i fabbricati principali.

Il fumo che si vede uscire dal camino delle macchine, indica che si stã lavorando al benefiziamento del caffè.

dare la maturazione del frutto o renderla disuguale ed anche deteriorare con piogge eccezionali il caffè quando è messo a seccare sulle aie.

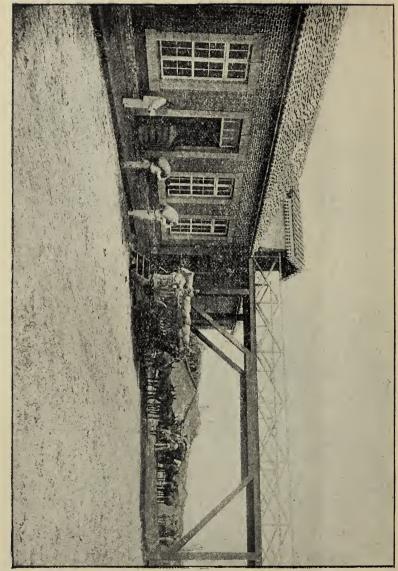
Il caffè *bom* è generalmente quotato il 10 % meno del *superior*; il *regular* il 15 % meno; l'*ordinario* il 25 % meno. Per cui stando oggi il *superior* in Santos a 4$600 per ogni 10 kg., cioè a fr. 5,70 al cambio di 800 reis per franco, il caffè *bom* costerà fr. 5,13; il *regular* fr. 4,85; e l'*ordinario* fr. 4,28.

I quadri che seguono danno: il primo, i dati dell'esportazione del caffè dal porto di Santos negli anni 1900, 1901 e 1902, coll'indicazione del porto di destino; il secondo, le quotazioni medie del tipo *superior*, sul medesimo mercato e nel medesimo triennio.

Esportazione diretta del Caffè dal porto di Santos negli anni 1900, 1901 e 1902

descritta per sacchi di 60 Kg. e per paesi di destino.

PORTI DI DESTINO	1 Gennaio — 31 Dicembre		
	1900	1901	1902
Stati Uniti del Nord			
New York	2.001.193	2.960.637	2.255.687
New Orleans	88.136	264.337	272.354
Galveston	3.984	1.181	—
Baltimore	—	7.500	—
Totale . . .	2.093.313	3.233.655	2.528.041
Germania			
Amburgo	1.451.060	1.797.547	2.030.091
Brema	63.004	56.632	87.160
Totale . .	1.514.064	1.854.179	2.117.251
Francia			
Havre	339.527	1.767.287	1.368.069
Marsiglia	71.857	93.224	82.435
Bordeaux	2.875	5.078	9.912
Algeri	125	1.225	1.626
Oran	150	500	500
Aiaccio	—	17	—
Dakar	—	—	20
Tunisi	—	—	50
Totale . .	414.534	1.867.331	1.462.612

PORTI DI DESTINO	1 Gennaio — 31 Dicembre		
	1900	1901	1902
Belgio			
Anversa	283.873	408.311	371.573
Olanda			
Rotterdam	769.425	1.089.827	1.033.542
Amsterdam	8.000	—	—
Totale	777.425	1.089.827	1.033.542
Spagna			
Barcellona	2.530	18.852	24.030
Malaga	1.510	6.805	6.000
Cadice	1.557	5.525	2.160
Siviglia	500	1.706	171
Santander	—	1.300	1.000
Gison	—	225	250
Vigo	—	48	252
Valenza	—	440	940
Lanaca	—	125	125
Bilbao	—	450	500
Teneriffe	—	1.125	9.170
Las Palmas	—	—	500
Alicante	—	—	125
Genes	—	17	—
Totale	6.097	36.618	45.223
Portogallo			
Lisbona	35	82	140
Leixões	—	30	10
Totale	35	112	150
Inghilterra			
Londra	35.963	151.193	317.349
Canale (all'ordine)	23.250	70.360	43.953
Southampton	1.814	2.282	1.026
Liverpool	132	500	588
Gibilterra	—	28.175	10.000
Manchester	—	30	—
East London	—	—	100
Durban	—	—	85
Totale	61.159	252.540	373.101

Trasporto del caffé.

Benefiziato e insaccato, il caffè è trasportato alla stazione ferroviaria per essere spedito al mercato di Santos.

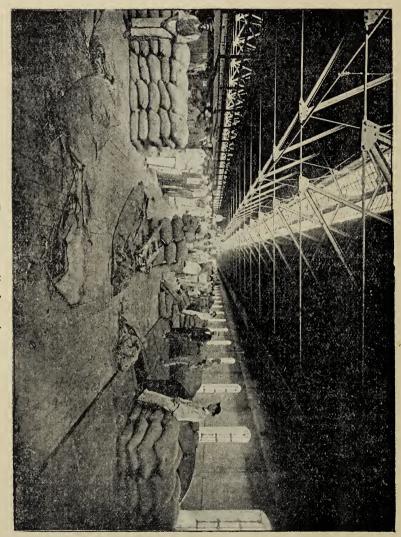
PORTI DI DESTINO	1 Gennaio — 31 Dicembre		
	1900	1901	1902
Austria			
Trieste	469.601	576.800	533.664
Fiume	11.380	9.510	3.647
Totale	480.891	586.310	537.311
Russia			
Odessa	600	—	16
Danimarca			
Copenhaguen	65.125	45.283	41.309
Egitto			
Alessandria	18.350	42.750	52.875
Porto Said	250	500	—
Totale	18.600	43.250	52.875
Uruguay			
Montevideo	3.769	2.299	69
Turchia			
Smirne	4.500	10.655	12.425
Beyrouth	2.500	3.100	4.571
Costantinopoli	1.000	1.750	250
Alessandretta	—	2.750	—
Jeddah	—	875	—
Bassorah	—	750	250
Jaffa	—	500	1.125
Salonicco	125	250	—
Totale	8.125	20.630	18.621
Italia			
Genova	107.324	141.499	108.461
Venezia	11.200	17.750	13.658
Napoli	1.012	3.061	3.035
Messina	125	562	774
Taranto	—	800	100
Catania	21	15	—
Palermo	14	—	142
Siracusa	—	18	—
Riposto	—	55	—
Totale	119.696	163.760	126.170

PORTI DI DESTINO	1 Gennaio — 31 Dicembre		
	1900	1901	1902
Grecia			
Pireo	—	500	—
Mitilene	—	375	875
Totale		875	875
Chile			
Punta Arenas	41	74	—
Colonel	20	72	—
Totale	61	146	
Argentina			
Buenos Aires	1.527	9.882	7.969

Riassunto per Paesi.

PAESI	1 Gennaio — 31 Dicembre		
	1900	1901	1902
Stati Uniti del Nord	2.093.313	3.233.655	2.528.041
Germania	1.514.064	1.854.179	2.117.251
Francia	414.534	1.867.331	1.462.612
Olanda	777.425	1.089.827	1.033.542
Austria	480.981	586.310	537.311
Belgio	283.873	408.311	371.573
Inghilterra	61.159	252.540	373.101
Italia	119.696	163.760	126.170
Danimarca	65.125	45.283	41.309
Spagna	6.097	36.618	45.223
Egitto	18.600	43.250	52.875
Turchia	8.125	20.630	18.621
Argentina	1.527	9.882	7.969
Uruguay	3.769	2.299	69
Grecia	—	875	875
Russia	600	—	16
Portogallo	35	112	150
Cile	61	146	—
Totale	5.848.984	9.615.008	8.716.708

Quotazione media del Caffè tipo «superior» in Santos per ogni 10 kg. nel triennio 1900-1902.

MESI	1900	1901	1902
Gennaio	9$050	5$900	5$050
Febbraio.	9$400	5$605	4$750
Marzo	8$850	5$200	4$700
Aprile	8$650	4$400	4$450
Maggio	8$350	4$500	4$350
Giugno	7$400	4$450	4$200
Luglio	7$050	4$600	4$300
Agosto	7$370	4$850	4$750
Settembre	7$150	4$600	4$650
Ottobre	6$900	5$100	4$650
Novembre	6$500	5$650	4$250
Dicembre	6$100	5$450	4$100

Trasporto sulla ferrovia.

Questa figura rappresenta un magazzino di una stazione ferroviaria, nel quale si stanno caricando di caffè i vagoni che lo dovranno trasportare a Santos.

Il caffè in Italia. — Suo commercio e consumo. — Interesse reciproco dell'Italia e del Brasile d'aumentare l'uno e l'altro.

Nel 1891 l'Italia importò 138.147 quintali di caffé, di cui appena 15.003 quintali erano dal Brasile, 22.028 dall'America Centrale e da altri paesi di produzione, e 101.116 da paesi d'Europa e d'America non produttori di caffé. Ciò vuol dire che circa un quarto del caffé importato in Italia nel detto anno proveniva da paesi di produzione e gli altri tre quarti da paesi non di produzione.

Però, sotto questo punto di vista, il commercio del caffè in Italia va, benché lentamente, migliorando assai, giacché mentre vi cresce l'importazione diretta dai paesi di produzione, diminuisce quella dell'altre provenienze.

La prova di quanto diciamo ci è fornita dai dati del seguente quadro estratti dalla *Statistica del Commercio speciale d'importazione e di esportazione dall' 1 Gennaio al 31 Agosto 1903,* pubblicazione ufficiale del Ministero delle Finanze.

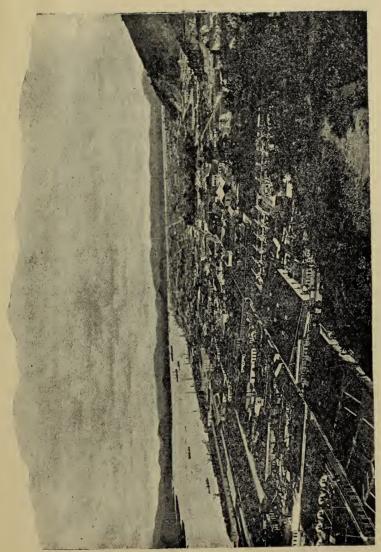
Provenienze	Importazione del caffè in Italia nei primi otto mesi degli anni				
	1899	1900	1901	1902	1903
Austria Ungheria . .	7.248	6.118	8.336	7.014	9.459
Francia	1.127	1.837	1.300	369	1.265
Inghilterra	11.788	10.315	8.795	6.995	12.215
America Centrale. .	—	—	—	11.014	11.793
Brasile	68.448	66.716	80.506	78.389	78.859
Altri paesi	1.717	2.807	4.328	1.616	3.048
Totale . .	90.328	87.793	103.265	105.397	116.639

Ma se é vero che questi dati dimostrano un considerevole aumento nelle relazioni commerciali dirette tra l'Italia ed i paesi produttori di caffè, tanto che nei primi otto mesi del 1903 su 116.639 quintali importati soltanto 25.987, ossia poco piú di un quarto, provenivano da paesi di non produzione, non è però meno certo che nelle circostanze attuali è difficile spiegare come il mercato italiano continui anche oggi ad esser tributario di quello inglese e specie di quello austro-ungarico, quando invece le molto frequenti relazioni che ha principalmente col Brasile potevano già aver determinato la creazione in Genova di un grande deposito o porto franco di caffè da poter servire al consumo non solo d'Italia, ma anche dello stesso Oriente.

Nel periodo dal 1900 al 1902 l'importazione del caffè brasiliano in Italia fu di 109.309 quintali in media ogni anno; e nel medesimo periodo la esportazione media annuale di caffè da Santos per l'Italia fu di 81.925 quintali. Nel 1901 sopra 111.399 quintali di caffè brasiliano importato in Italia, 98.256 quintali furono esportati da Santos. In questo stesso anno l'importazione del caffè di ogni provenienza in Italia fu di 159.025 quintali.

Queste cifre dimostrano bene l'importanza del caffè dello Stato di S. Paulo nel commercio italiano, giacché mettono in completa evidenza che la maggior parte del caffè che si consuma in Italia è di produzione paulista. E siccome si può ritener per certo che anche il caffè importato in Italia dall'Austria-Ungheria, dalla Francia e dall'Inghilterra proviene in massima parte, indirettamente, da S. Paulo, così è lecito dire esser ben poco il caffè che si beve in Italia che non sia prodotto nello Stato di S. Paulo.

Ora il caffè paulista è il risultato del lavoro di braccia italiane, potendosi affermare che i nove decimi dei coloni nelle *fazendas* di caffè dello Stato sono italiani. Oltre a ciò nel 1901 esistevano nello Stato 1.057 *fazendeiros* italiani, che complessivamente possedevano circa trentadue milioni di piante di caffè su settantaseimila ettari di terra costituenti le rispettive proprietà. Ogni giorno poi va aumentando l'impiego di capitali italiani nella cultura del caffè coll'acquisto per parte di essi di sempre nuove *fazendas*.

Dall'altro lato lo Stato di S. Paulo offre ai prodotti italiani un mercato di consumo favorevole quanto mai. Sopra una popolazione di due milioni e mezzo di abitanti, si può dire che un milione siano

Santos.

Santos, città commerciale per eccellenza, è il porto di mare di maggiore importanza nel mondo per il commercio del caffè. Lì stanno i lunghi moli e i transatlantici che scaricano le merci di tutte le provenienze destinate a S. Paulo, mentre caricano il caffè paulista.

italiani o figli d'italiani, senza poi tener conto che la stessa popolazione brasiliana si va sempre piú abituando al consumo dei generi italiani, specie dei vini e degli olî.

Le statistiche danno che le merci italiane importate nello Stato di S. Paulo costituiscono il 56 % dell'intiera importazione italiana in Brasile. Dimostrano anche, ciò che è ben degno di nota, che l'importazione dei prodotti italiani in S. Paulo va sensibilmente crescendo; da L. it. 8.713.767, che fu nel 1900, ascese a L. it. 10.980.259 nel 1901 e nei soli primi nove mesi del 1902 a L. it. 13.508.274.

Anche l'esportazione del caffè da Santos per l'Italia è in aumento e ciò spiega in parte l'aumento dell'esportazione italiana per S. Paulo. Nel 1900 fu, in sacchi di 60 kg., di 119.696, nel 1901 di 163.760 e di 126.170 nel 1902. Per la regola generale degli scambi internazionali quanto più l'Italia comprerà in S. Paulo, tanto più S. Paulo comprerà in Italia.

Ma il consumo del caffè in Italia è ancora troppo limitato per permetterne un maggiore aumento d'importazione; e nelle condizioni attuali sarà difficile ottenere l'aumento del consumo.

Per l'alto prezzo cui il caffè è venduto al consumatore diviene un genere di lusso e si presta ad ogni sorta di adulterazioni e di speculazioni.

È sfruttato da un numero infinito d'intermediarî, è mischiato in maggiore o minor proporzione con cicoria, con orzo, con ghiande. Gl'intermediarî, speculando sul caffè, lo rendono ancora più caro; e tanto maggiore è la quantità di altre materie che vi viene mescolata, tanto più il caffè perde delle sue incomparabili proprietà tonificanti.

Il prezzo elevato, cui è venduto al dettaglio, pone il caffè al di sopra dei mezzi finanziari delle classi meno ricche, quindi il consumo non se ne generalizza che nelle popolazioni delle città. Le miscele che se ne fanno, per renderlo piú vilio, contribuiscono, dall'altro lato, a screditarlo col fargli perdere le proprietà alimentari e medicinali.

Ne risulta che mentre in Belgio il consumo del caffè corrisponde a 5 kg. per abitante, in Italia invece questa proporzione si riduce a 500 grammi. In Belgio gli operai delle miniere possono godere i beneficî risultanti dall'uso del caffè, mentre in Italia le popolazioni rurali e gli operai delle città ne restano privi. Egli è

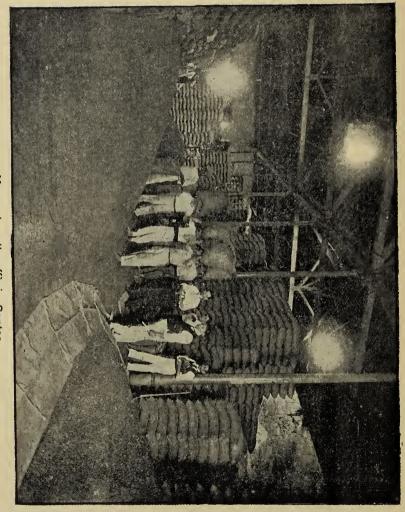
che in Belgio il caffè nella vendita al minuto costa molto meno che in Italia e ciò perchè in quel paese non è sopraccaricato come in questo di dazî.

In Belgio per rendere il caffè anche più accessibile alle classi povere, sono stati di recente aboliti i dazi d'entrata che lo colpivano e che del resto non ascendevano che a fr. 10 per ogni 100 kg. Il Governo di quel paese comprese che non era soltanto una questione economica ma anche una questione morale ed umanitaria da prendere in considerazione; giacché render piú vilio un genere, come il caffè, di particolare utilità per le classi povere, che nell'uso di esso, mentre trovano un sano mezzo di eccitare e fortificare la loro energia, hanno anche uno di quei godimenti che le classi ricche possono procurarsi in mille altri modi, equivale senza dubbio a promuovere la ricchezza del paese ed il benessere del popolo. Nessun tornaconto d'indole commerciale ebbe certo in vista il Belgio colla ricordata abolizione dei diritti doganali sul caffè, perchó l'unico risultato che può aspettarsene è che, per l'aumento dell'importazione del caffè, cresca ancora l'attuale squilibrio della sua bilancia commerciale nei rapporti col Brasile. Questo, infatti, compra in Belgio ogni anno per ventiquattro milioni di franchi, ed il Belgio compra in Brasile ogni anno per quarantasette milioni.

Data l'abbondanza della sua produzione, il caffè è oggi un genere il cui uso dovrebbe e potrebbe essere alla portata di tutti; non esser caro altro che nei paesi in cui è colpito da dazi esagerati.

Negli Stati Uniti del Nord, in cui il caffè è libero di dogana, il prezzo al minuto per il caffè già *torrefatto* varia *da 85 a 90 centesimi di franco al kg.* In Francia, dove il caffé paga 136 fr. per ogni 100 kg. di dazio d'entrata, il caffè *torrefatto* al minuto costa *4 fr. per kg.* In Italia poi, dove il caffè paga di dogana 130 fr. per ogni 100 kg. oltre ai dazi municipali che variano dal 6 al 20 % secondo i Comuni, il caffè *torrefatto* costa al consumatore *da 4 a 5 fr. il kg.*

E' facile dimostrare che stante il basso prezzo al quale il caffè è oggi acquistato nei paesi di produzione, esso può attualmente essere alla portata del massimo numero di consumatori.

Dal quadro dato in altro capitolo, indicante le quotazioni del caffè in Santos dal 1900 al 1902, si vede che il prezzo medio del tipo *superior* fu di 9$050 per ogni 10 kg. nel gennaio 1900; e che

Magazzino di caffè in Santos.

In Santos, il caffè avanti di essere venduto al negoziante che lo esporta, subisce un primo lavoro di preparazione nei magazzini del Commissionario, perciò viene tolto dai sacchi nei quali giunse dalla «fazenda».

calò a 4$100 nel Decembre 1902. Nel corrente anno 1903, poi il medesimo tipo di caffè fu in Santos venduto anche per meno di 4$000.

Convertendo questi prezzi da moneta brasiliana in franchi secondo il rispettivo cambio, avremo:

Gennaio 1900 — Prezzo del caffè, tipo: *Superior*, in Santos per ogni 10 kg. in moneta brasiliana: 9$050; ed al cambio di 1$004 per franco, fr. 8.90 ossia 89 centesimi di franco per ogni kg.

Decembre 1902 — Prezzo del Caffè, tipo: *Superior*, in Santos per ogni 10 kg. in moneta brasiliana: 4$100; ed al cambio di $840 per franco, fr. 4.80, ossia 48 centesimi di franco per ogni kg.

Per essere completi diamo la dimostrazione di quanto viene a costare il caffé posto a bordo Genova prendendo per base il prezzo di Santos in 4$000 per ogni 10 kg., media sinora esagerata per l'anno corrente (1903), ed il cambio del franco a 800 reis, e aggiungendo poi tutte le spese accessorie:

Prendiamo ad esempio l'esportazione per Genova di 10 quintali o 1.000 kg. di caffè, pei quali avremo:

1)	Prezzo del caffè in Santos	fr.	500.00
2)	Sacchi a carico dell'esportatore	»	35.40
3)	Trasporto a bordo	»	8.33
4)	Dazio d'esportazione	»	55.00
5)	Diritti d'ufficio *(expediente)*	»	—.62
6)	Addizionale di detti diritti	»	—.06
7)	*Docas (capatazias)*	»	6.24
8)	Senseria pel caffè	»	1.56
9)	» per la tratta	»	—.68
10)	Marche da bollo per la cambiale	»	—.56
11)	Operazione di Dogana e d'imbarco	»	2.08
12)	Spese minute	»	—.58
	Nolo per Genova	»	33.00
	Costo in Genova . . .	fr.	644.11

per 1.000 kg. ossia 64 centesimi di franco il kg. (1)

(1) Presentemente (Gennaio 1904) il prezzo del caffè ha subito un sensibile rialzo: in Santos i caffè tipo *superiore* sono quotati a 6$400 reis per ogni 10 Kg., ciò che equivale — al cambio di 800 reis per franco — a 8 franchi per 10 Kg., o ancora a 800 franchi per 10 quintali.

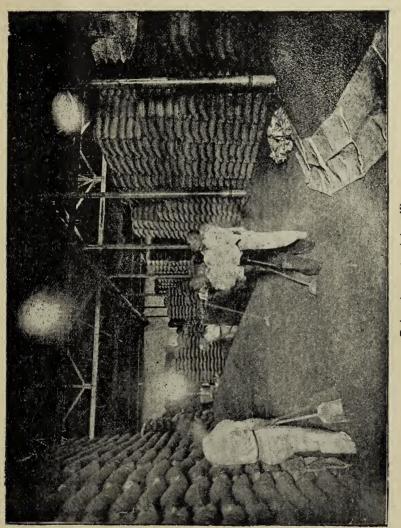
Nelle medesime quantità e condizioni esposte, i diversi tipi di caffè, i di cui campioni furono rimessi alle Camere di Commercio d'Italia dalla Segreteria di Agricoltura, verrebbero a costare franco bordo a Genova come è dimostrato dal seguente quadro:

Prezzi di 10 quintali posti franco bordo a Genova delle diverse qualità di caffè dello Stato di S. Paulo il cui campionario fu rimesso alle Camere di Commercio d'Italia dalla Segreteria d'Agricoltura dello stesso Stato.

Qualità	Prezzi in Santos [1]	Spese da Santos a Genova [2]	Prezzo franco-bordo a Genova
Moka espec. de Parahybuna	[3] fr. 625,00	fr. 144,11	fr. 769,11
Moka » » Araras . .	[4] » 600,00	» 144,11	» 744,11
Chato » » » . .	[4] » 600,00	» 144,11	» 744,11
Chato » » Parahybuna	[4] » 600.00	» 144,11	» 744,11
Chato » » Cruzeiro. .	[5] » 575,00	» 144,11	» 719.11
Moka » » Arêas . .	[5] » 575,00	» 144,11	» 719,11
Chato » » » . . .	[5] » 575,00	» 144,11	» 719,11
Santos (Moka fino) . . .	[6] » 550,00	» 144,11	» 694,11
» (Chato fino). . .	[6] » 550,00	» 144,11	» 694,11
» (Superior) . . .	» 500,00	» 144,11	[7] » 644,11
» (Bom).	[8] » 450,00	» 144,11	» 594,11
» (Regular). . . .	[9] » 425,00	» 144,11	» 569,11
» (Ordinario) . . .	[10] » 375,00	» 144,11	» 519,11

Questo quadro ci dà la dimostrazione che il caffè del maggior valore, posto franco-bordo a Genova, verrebbe a costare 77 centesimi di franco al kg. Ma questo caffè dovendo pagare fr. 1.30 di dogana potrebbe essere venduto in Genova per il consumo a fr. 2.07 e più le spese di scarico, trasporto, dazio municipale, il lucro del commer-

---

[1] Prezzi calcolati prendendo per base 4$000 per ogni 10 kg. caffè tipo *Superior* ed il cambio del franco a 800 reis.
[2] Le spese variano in modo insignificante per le varie qualità di caffè.
[3] 25 % sopra la quotazione del tipo *Superior*.
[4] 20 % » » » » »
[5] 15 % » » » » »
[6] 10 % » » » » »
[7] A forma di quanto si è già dimostrato.
[8] 10 % meno della quotazione del tipo *Superior*.
[9] 15 % » » » » »
[10] 16 % » » » » »

Paleggiamento del caffè.

Dopo tolto dai sacchi, nei quali fu trasportato dall'interno, nei magazzini del Commissionario in Santos si opera il paleggiamento del caffè *(caldeação)* che consiste nell'agitare e rivoltare con lunghe pale di legno ed in ogni senso, il caffè per purgarlo dalla polvere.

4 *

ciante all'ingrosso ed al minuto e il calo nella torrefazione, ciò che tutto insieme si potrebbe ragionevolmente calcolare in fr. 1; quindi il prezzo al minuto non dovrebbe essere superiore a fr. 3 il kg. Ma data l'attuale speculazione nel commercio dell'articolo e tenuto conto della qualità del caffè in esame, esso sarebbe certo venduto almeno a fr. 5 il kg.

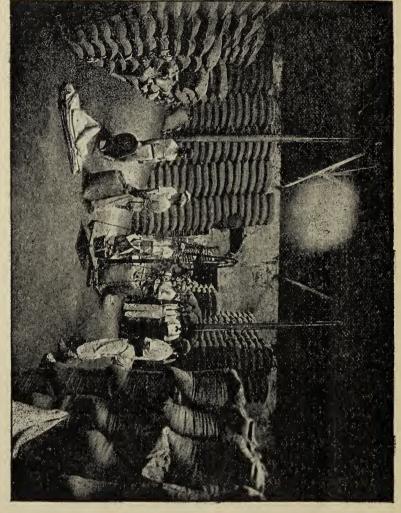
In questo assieme di circostanze consistè il maggiore impedimento, come già si è detto, a che il consumo del caffè in Italia aumenti molto. Solo i ricchi possono farne uso ed approfittare delle sue eccezionali qualità come bevanda eminentemente salubre. Alle classi povere invece è impedito, e devono esse contentarsi di un caffé mischiato con un visibilio di altre sostanze che lo rendono a berlo assolutamente inutile e di gusto spiacevole.

Coll'abolizione dei dazi d'entrata si potrebbe avere caffè per tutte le borse. Il caffè Santos *(ordinario)* secondo i calcoli già fatti verrebbe a costare, posto franco-bordo a Genova, 52 centesimi di franco al kg. Sarebbe un caffè da poveri, ma sempre molto migliore e di effetti incomparabilmente piú salutari dei beveraggi fatti con ogni genere di miscela eppur venduti ad un prezzo superiore di quello che costerebbe il detto caffè Santos.

La diminuzione di reddito, che lo Stato soffrirebbe per quei dazi soppressi, sarebbe largamente compensata. Il considerevole aumento che avrebbe il consumo del caffè in Italia ed il potere estendere l'uso ordinario alle classi operaie, aumentando la loro capacità di lavoro, come si osserva in Belgio, darebbe alla ricchezza pubblica un incremento che compenserebbe assai il cessato reddito dei dazi aboliti. Oltre a ciò in Italia, come è avvenuto negli Stati Uniti, lo sviluppo del consumo del caffé faciliterebbe l'impianto di una nova grande industria, che contribuirebbe alla prosperità economica del paese. La torrefazione diverrebbe presto questa grande industria nazionale, cui alludiamo, e darebbe larghi redditi ai capitali impiegativi e molto lavoro ad un numero considerevole di persone. Il caffé sarebbe allora considerato in Italia, come lo é negli Stati Uniti, niente altro che la materia prima indispensabile ad un'industria del paese.

Ed anche sotto un altro punto di vista l'Italia verrebbe a risentire un vantaggio dall'abolizione dei diritti doganali sul caffé. Senza considerare lo sviluppo considerevole che prenderebbero le

sue relazioni commerciali col Brasile che la porrebbero in grado di conquistare facilmente i mercati per riversarvi i propri prodotti, l'Italia contribuendo ad aumentare il consumo del caffé, contribuirebbe nello stesso tempo ad aumentare la prosperità dei suoi figli, emigrati in Brasile, che in grande maggioranza vivono direttamente o indirettamente della cultura di tale prodotto. Da tale aumentata prosperità, poi, l'Italia avrebbe un altro vantaggio; giacchè tanto più floride fossero le condizioni de' suoi figli emigrati, tanto maggiore consumo farebbero dei prodotti italiani, la di cui esportazione quindi aumenterebbe, e tanto maggiore ancora sarebbe il cumulo dei risparmi, che essi mandano in patria.

Le Camere di Commercio d'Italia possono far molto per conseguire questi risultati che sarebbero di utile comune ai due paesi, già così stretti tra loro per l'identità di tanti interessi.

Insaccamento del caffè.

Terminato il paleggiamento *(caldeação)* il caffè viene insaccato altra volta in sacchi nuovi, *(ensaque do café)* che pesati rappresentano rigorosamente la misura di 60 Kg. ognuno.

APPENDICE

Nel Giugno del 1902, la Camera italiana di Commercio ed Arti di S. Paulo deliberava di tentare in Italia un'attiva propaganda del caffè Paulista.

Il Governo dello Stato, associandosi alla bella e patriottica iniziativa, offriva per intermezzo della stessa Camera, a ciascuna delle Camere di Commercio e delle Scuole Superiori di Commercio d'Italia un ricco ed elegante campionario delle varie qualità di caffè di questo Stato. Erano fra tutti ottanta campionari, ognuno del peso lordo di 40 Kg. che in più volte furono imbarcati a Santos per Genova.

La rimessa dei campionari, fu poi annunziata alle Camere ed alle Scuole Superiori di Commercio colla seguente circolare:

Alla Camera di Commercio di..

Il Consiglio direttivo di questa Camera nella seduta del 18 Luglio 1902 prese la deliberazione di iniziare in Italia una efficace propaganda del caffé brasiliano e più specialmente del caffé di questo Stato di S. Paolo.

«A ciò il Consiglio fu indotto dall'interesse di contribuire ad alleviare, per quanto i mezzi della Camera permettessero, la crise del mercato di un genere, la cui produzione in questo Stato, oltre al costituire la principale fonte della ricchezza pubblica e privata, dà lavoro a diecine di migliaia di nostri coloni.

»Ma un'altra considerazione non fu estranea alla iniziativa.

«Non era ancora intervenuto tra il Governo d'Italia e quello del Brasile l'accordo, per cui veniva prorogato di due anni lo *statu quo* del regime doganale tra i due paesi; erano attivissime le pratiche diplomatiche al riguardo; la stampa, le istituzioni commerciali,

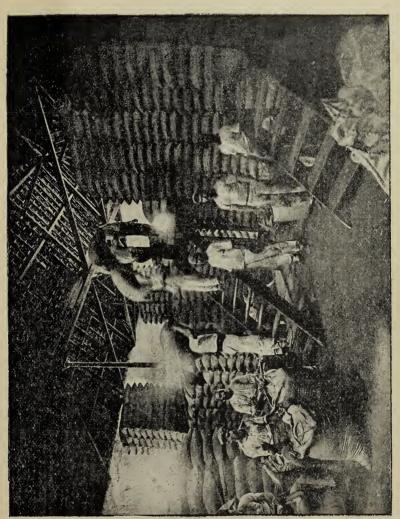
i pubblicisti dei due paesi le seguivano con cura ed interessamento; naturalmente non poteva la nostra Camera non interessarsi anch'essa alla questione.

«Mentre dunque con un apposito memoriale volle esporre al Governo patrio le osservazioni, che la pratica locale le suggeriva riguardo al trattato di commercio da stipularsi col Brasile, pensò che il diffondere in Italia la conoscenza delle varie qualità del caffé brasiliano doveva servire a fare apprezzare quel prodotto, a farne aumentare l'uso ed il consumo e quindi anche l'importazione diretta.

«Ora la potenzialità di consumo, che una nazione dimostra riguardo ad un prodotto di un'altra nazione, è un evidente ed efficace argomento perchè la prima possa domandare per i propri prodotti un proporzionale favore di trattamento doganale alla seconda; e la nostra Camera, col proporsi la propaganda del caffé brasiliano in Italia, sperando di attivarne là il consumo e l'importazione diretta, ebbe appunto per scopo anche di agevolare, per quanto era possibile, al Governo patrio, in riguardo al futuro trattato doganale col Brasile, la posizione di rappresentante un paese con attitudine di buono importatore, onde poterne con favorevoli probabilità sostenere il commercio di esportazione.

«Il sopravvenuto accordo Italo-Brasiliano per un biennio di proroga dello statu quo del reciproco regime doganale, ha poi favorito le vedute della Camera, giacchè nel corso dello stesso biennio dovrebbe esser facile vedere qualche effettivo resultato della propaganda.

«Per attuare la quale, il Consiglio pensò che il mezzo migliore fosse di mettere alla portata dei consumatori italiani campionari di caffè brasiliano, che valessero a persuaderli delle buone qualità di questo prodotto e che è questo prodotto che essi generalmente acquistano a caro prezzo sotto altro nome e sotto dichiarazione di altra provenienza.

«Per far poi in tutta Italia una utile e pratica distribuzione dei campionari di caffè, si pensò subito che il miglior partito era di affidarli alle Camere di Commercio ed alle principali Scuole di Commercio del Regno, ed il Governo Statale di S. Paolo, cui la Camera partecipò la propria iniziativa, dimostrando di valutarne l'importanza, volle fornire esso stesso i campionari occorrenti.

Ammontonamento del caffè.

Finito l'insaccamento e la pesatura del caffè, cuciti i sacchi, vengono questi sovrapposti l'uno all'altro e se ne formano alte pile *(empilhamento)*, in attesa della vendita e dell'imbarco per l'estero.

«Così oggi per nostro intermezzo il Governo di San Paolo offre ad ognuna delle Camere di Commercio e delle Scuole Superiori di Commercio d'Italia un campionario di 15 qualità di caffè di questo Stato. L'offerta sarà poi accompagnata da una monografia, che sarà distribuita in gran numero di esemplari.

«Sta ora alle nostre On.li Consorelle a far si che la nostra iniziativa abbia risultato utile, che il campione a ciascuna di esse affidato non vada presto tra le cose dimenticate, ma resti continuamente in vista al Commercio locale e costituisca una effettiva e pratica propaganda.

«Ne vogliano le nostre On.li Consorelle far menzione nei rispettivi bollettini; si occupino perchè anche la Stampa locale ne parli e ne divulghi lo scopo e l'importanza e soprattutto vogliano studiare il luogo più adatto per la sede del campionario. Per esempio, se qualche Camera di Commercio non avesse raccolta di campioni, potrebbe depositare questo del caffè presso la Scuola tecnica o commerciale della provincia che avesse un museo merceologico; cosi il campionario stesso potrebbe avere una importanza grandissima anche come materiale d'insegnamento.

«Gli ottanta campionari (a tanti ascendono quelli che mandiamo in Italia) sono contenuti in eleganti vetrine; la spedizione ne è già cominciata ed a giorni sarà finita; è tutta raccomandata al R. Governo, al quale dunque le nostre On.li Consorelle e le Scuole Commerciali Superiori potranno rivolgersi per ritirare ciascuna quello che è a loro nominativamente offerto.

«Vi saremo grati se vi compiacerete informarci della destinazione che darete al campionario ed, in caso, se vi si presentino difficoltà per ritirarlo.

«Colla maggiore stima e considerazione»

Il Presidente

f.to Giovanni Briccola.

Gli Istituti, cui fu fatto l'invio del campionario e della relativa circolare, furono i seguenti:

R. Musei Commerciali di Torino e di Milano;

Camere di Commercio di: Alessandria, Ancona, Aquila, Arezzo, Ascoli Piceno, Avellino, Bari, Belluno, Bergamo, Bologna, Brescia,

Cagliari, Caltanisetta, Campobasso, Carrara, Caserta, Catania, Catanzaro, Chiavenna, Chieti, Civitavecchia, Como, Cosenza, Cremona, Cuneo, Fermo, Ferrara, Firenze, Foggia, Foligno, Forlì, Genova, Girgenti, Lecce, Lecco, Livorno, Lodi, Lucca, Macerata, Mantova, Messina, Modena, Napoli, Novara, Padova, Palermo, Parma, Pavia, Pesaro, Piacenza, Pisa, Porto Maurizio, Potenza, Ravenna, Reggio Calabria, Reggio Emilia, Rimini, Roma, Rovigo, Salerno, Sassari, Savona, Siena, Siracusa, Spezia, Teramo, Trapani, Treviso, Udine, Varese, Venezia, Verona, Vicenza;

Università Commerciale «Luigi Bocconi» — Milano;

R. Scuola Superiore di Applicazione per gli Studi Commerciali — Genova;

R. Scuola Superiore di Commercio — Venezia;

R. Scuola media di studi applicati al Commercio — Roma;

R. Scuola Superiore di Commercio — Bari.

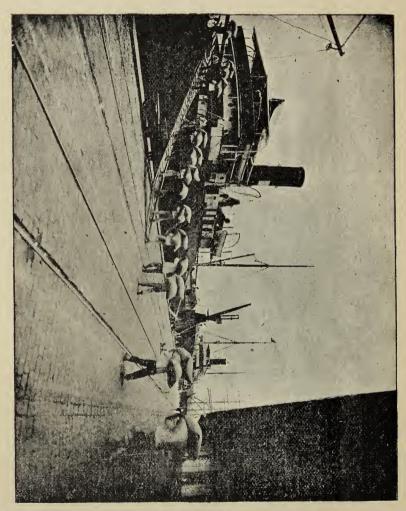
Perchè la intrapresa propaganda avesse sorte favorevole e gli Istituti cui era raccomandata vi si dedicassero con cura ed operosità, la locale **Camera Italiana di Commercio** *credè anche opportuno d'interessare il Governo d'Italia a mezzo del R. Console Generale in S. Paulo, dirigendo a questi la seguente nota:*

Ill.mo Sig. Reggente il R. Consolato Generale d'Italia

SAN PAOLO.

È già a conoscenza della S. V. che questa Camera nella seduta del 18 Luglio 1902 deliberò di promuovere in Italia un'attiva propaganda in favore del caffè dello Stato di S. Paulo, e che questo governo, coadiuvando efficacemente l'iniziativa della Camera le offrí ottanta campionari delle varie specie di caffé dello Stato da distribuirsi a tutte le Camere di Commercio ed alle Scuole superiori di Commercio d'Italia.

Oggi tali campionari, contenuti ciascuno in una cassa portante l'indirizzo dell'istituzione cui il campionario è destinato, sono già stati imbarcati a Santos per Genova.

Dell'invio, ha la Camera avvisato con una circolare, di cui le accludo la copia, tutti gl'Istituti destinatarî; ma soltanto se al porto di Genova sarà da un funzionario pubblico provveduto al ritiro ed

Imbarco del caffè.

Trasportato in carri dai magazzini del Commissionario a quelli dei Docks, il caffè è imbarcato, portato da facchini fortissimi, alcuni dei quali si caricano sulle spalle fino a 4 sacchi di 60 Kg. ognuno.

alla rispedizione dei campionari, si può aver la sicurezza che essi arriveranno senza pericolo di disguidi o di manomissioni alle destinazioni rispettive.

Mi permetto dunque di pregare la S. V. a voler interessare il patrio governo a dare in proposito le opportune disposizioni alle competenti autorità di Genova.

Ciò apparisce tanto piú opportuno in quanto ciascun campionario rappresenta, sia per il caffè da cui è costituito sia per la cassetta in cui è disposto, un oggetto di qualche valore; cosí che sarebbe veramente da deplorarsi che ne andassero smarriti o manomessi alcuni per mancanza d'ordine e di diligenza nel riceverli e nel farli pervenire ai varî Istituti cui sono indirizzati.

Ed anche pregherei la S. V. ad officiare, quando creda che ne sia il caso, il patrio Governo acciocché, pur finanziariamente, agevoli il piú possibile la rimessa de' campionarî, sia esonerandoli da ogni diritto di entrata, sia facendo addebitare all'erario la spesa di trasporto per ferrovia.

Ma quel che poi gioverebbe piú di tutto alla buona riuscita dell'iniziativa nostra, sarebbe che il Governo patrio raccomandasse direttamente alle Camere di Commercio di adoperarsi perché i campionari esercitino una pratica ed effettiva propaganda e quasi direi riescano a compiere la missione che è loro affidata.

Di ciò è fatta raccomandazione anche nella ricordata circolare, spedita da questa Camera alle On.[li] Consorelle d'Italia; ma la parola del Governo avrà presso di loro maggiore autorità e con maggiore diligenza da loro sarà attesa. Specialmente l'opera del Governo potrebbe essere utile nel provvedere a che le Camere, che non hanno mostra di campionari, consegnino questo del caffè ad una Scuola commerciale o ad un Istituto tecnico della Provincia.

Ed un'ultima preghiera devo fare alla S. V. sull'argomento; di esporre cioè, e mettere in rilievo al Governo patrio le ragioni che hanno determinato la Camera a promuovere in Italia la propaganda del caffè dello Stato di S. Paulo.

Sarebbe inopportuno ripetere qui quanto è accennato nella ricordata circolare alle Camere di Commercio per spiegare l'iniziativa della nostra Istituzione; ma la S. V. potrà far presente come la crisi, da cui è attualmente colpito questo principalissimo prodotto dell'Agricoltura brasiliana, è motivata, a senso dei più competenti in ma-

teria, non soltanto da un eccesso di produzione troppo repentinamente manifestatosi, ma anche dal complicatissimo meccanismo di commissionari e d'ogni genere d'intermediari che il caffè deve subire per essere esportato ai principali mercati di vendita.

Da questo meccanismo il caffè brasiliano esce sovraccarico di spese, di diritti di mediazione e, quel che piú conta, ribattezzato con altro nome di provenienza e così venduto a caro prezzo, non a benefizio del produttore ma dell'importatore.

Se dunque si riuscisse a determinare in Italia un aumento di consumo del caffè brasiliano e, come naturale conseguenza, un aumento d'importazione diretta del medesimo, essa, l'Italia, contribuirebbe a neutralizzare in qualche misura uno degli elementi determinanti l'attuale crisi caffeifera del Brasile; e ciò, come è accennato nella circolare alle Camere di Commercio, oltre a risultare in vantaggio della ricchezza pubblica e privata dello Stato di S. Paulo e delle diecine di migliaia di coloni nostri connazionali che attendono alla coltura del caffè, metterebbe l'Italia stessa di fronte al Brasile in condizioni da potere pretendere ricambio di vantaggi nel trattamento doganale della di lei esportazione in questo paese.

Del resto alla S. V., meglio d'ogni altro al corrente delle condizioni di questo paese e della parte che, con reciproco interesse, può prendervi il commercio d'Italia, non mancheranno certo argomenti per interessare l'opera del patrio Governo a far sortire profittevole risultato alla iniziativa di questa Camera.

Ringrazio la S. V. anche a nome dell'intero Consiglio per quanto si compiacerà di fare in ordine alla presente, e mi pregio intanto presentarle, coll'offerta dei servigi di questo ufficio, gli atti della mia particolare considerazione.

Il Presidente: f.to GIOVANNI BRICCOLA.

Un'altra nota poi la stessa **Camera Italiana di Commercio** *indirizzò alla Segreteria d'Agricoltura di questo Stato, non tanto per informarla del come si era proceduto alla spedizione dei campionari di caffè e delle previdenze che si erano prese per il buon esito della propaganda; quanto ancora per sollecitare dalla stessa Segreteria la compilazione e pubblicazione di una monografia, che riuscisse di illustrazione e di complemento ai campionari inviati per*

diffondere in Italia la più esatta e perfetta conoscenza del caffè paulista. Anche tale nota riproduciamo qui per esteso:

S. Paulo, 18 Luglio 1903.

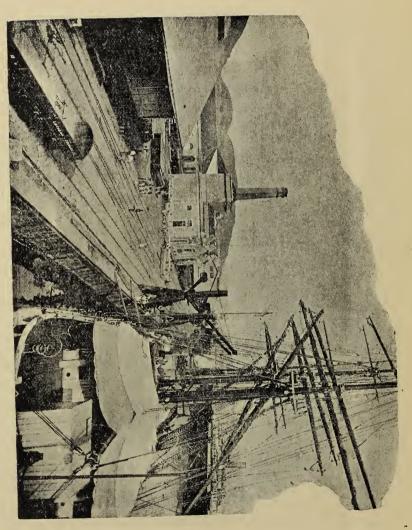
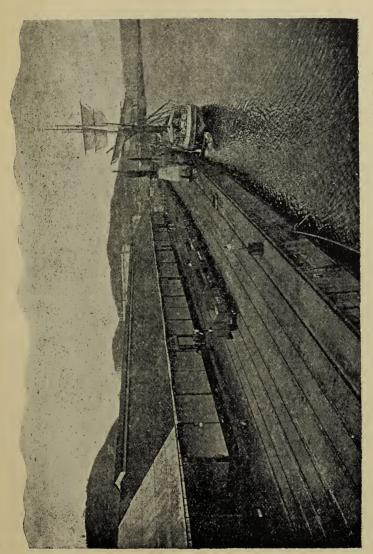
Eccel.mo Signor Dr. J. B. Mello Peixoto
Segretario di Agricoltura, Commercio e Opere Pubbliche
SAN PAOLO.

Comunicai al Consiglio nella seduta del 10 corrente l'avvenuta consegna per parte di codesta Segretaria degli ottanta campionari di caffè destinati alle Camere di Commercio ed alle scuole Superiori di Commercio d'Italia, e dal Consiglio stesso ebbi il gradito incarico di rinnovare alla E. V. i più sentiti ringraziamenti per il grande interessamento che il Governo dello Stato ha dimostrato alla modesta iniziativa di questa Camera e per il modo splendido con cui ha voluto coadiuvarla, rendendola così veramente capace di raggiungere il fine pel quale era stata immaginata, cioè la effettiva e pratica conoscenza del caffè di questo Stato in tutta Italia.

Anche per parte nostra nulla si è trascurato perchè l'intrapresa propaganda sorta gli effetti desiderati.

Abbiamo per mezzo di questo R. Consolato Generale interessato il Governo d'Italia, non soltanto a curare che ciascun campionario arrivi regolarmente all'Istituto cui è destinato, ma anche a raccomandare e dare ufficialmente le disposizioni necessarie perchè tutti abbiano la destinazione e la collocazione più vantaggiosa, perchè di tutti si faccia la più estesa pubblicità, in modo che se ne possa largamente apprezzare l'utilità e l'importanza.

Inoltre abbiamo a ciascuno degli Istituti, cui è destinato uno dei campionari, spedito una circolare per mettere in rilievo come lo scopo del campionario stesso sia quello di generalizzare in Italia la conoscenza del principale prodotto agricolo di questo Stato, e come dall'organizzare in Italia un attivo e forte mercato d'importazione di tal prodotto possa derivare un enorme vantaggio, non solo alla condizione economica di diecine di migliaia di connazionali, che qua attendono alla sua coltivazione, ma anche a tutto il complesso delle relazioni commerciali tra l'Italia ed il Brasile.

Ma quello che sopra tutto integrerà l'iniziativa della Camera e gli

Le banchine *(caes)* del porto di Santos.

Le banchine del porto di Santos ed i magazzini della Compagnia dei Docks.

sforzi di questo Governo per attuare in Italia una larga ed efficace propaganda del caffè dello Stato, sarà la monografia, particolarmente annunziataci da cotesta Onorevole Segreteria, che renda conto della cultura, della produzione, dell'esportazione mondiale del caffè stesso.

In Italia, come in molti altri paesi di Europa, il caffè brasiliano è generalmente venduto sotto altri nomi, sotto altre dichiarazioni di provenienza; ed il fatto che il Brasile è per il caffè il quasi esclusivo fornitore di tutto il mondo, è generalmente ignorato; non lo si insegna nelle scuole di commercio, lo si dissimula nel gran commercio e molto più nelle vendite al dettaglio.

La pubblicazione ricordata varrà a combattere l'equivoco, la simulazione, l'ignoranza.

Distribuita in gran numero d'esemplari alle scuole di commercio, ai negozianti al minuto, agli organi della pubblica opinione, insegnerà colle cifre statistiche la realtà dei fatti, aiuterà a rompere la cerchia ristretta degli interessi coalizzati a mantenere un'equivoco profittevole a pochi, con danno della generalità; potrà in somma sopraffare la falsa tradizione, per cui il caffè brasiliano è considerato un prodotto di scarto, e ad essa sostituire l'opinione rispondente alla realtà.

Per tale pubblicazione dunque, che completerà così bene l'opera cui i comuni nostri intendimenti sono rivolti, anticipo alla E. V. i ringraziamenti più vivi, anche a nome dell'intero Consiglio.

Voglia anche l'E. V. gradire gli atti della mia più alta considerazione.

Il Presidente: f.to Giovanni Briccola.

La riproduzione della circolare e delle due note della locale **Camera Italiana di Commercio** *dimostrano come si svolgesse, colla iniziativa della propaganda in favore del Caffè Paulista, l'idea di questa pubblicazione, che dedicata specialmente alle Camere ed alle Scuole di Commercio, ai negozianti ed agl'organi della pubblica opinione in Italia, ci auguriamo — com'ebbe ad esprimersi l'illustre Presidente Cav. Giovanni Briccola, nella nota sopra trascritta — possa « aiutare a rompere la cerchia ristretta degl'interessi coa- « lizzati a mantenere un equivoco profittevole a pochi, con danno « della generalità; e sopraffare la falsa tradizione, per cui il caffè « brasiliano è considerato un prodotto di scarto, e ad essa sostituire « l'opinione rispondente alla realtà.»*